



DEIN SPEISEPLAN

WWF und GOURMET setzen sich für klimafreundliche Ernährung ein.



Woche 48

27.11. - 01.12.2023

Speiseplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Montag



Tagesmenü 1

- Rindfleischlasagne** A,G,L
- Chinakohlsalat
- Joghurtkräuterdressing C,G,M
- Birne



Tagesmenü 2 - schweinefleischfrei

- BIO-Kartoffel-Spinatgratin** C,G
- Babykarottensalat
- Birne

Dienstag



Tagesmenü 4

- BIO-Pizza mit Spinat und Käse** A,G
- dazu Sport Mix Salat
- American Dressing C,G,M
- Muffin Schoko-Banane A,C,G

Mittwoch



Tagesmenü 4

- Broccolicremesuppe A,G
- mit Croutons natur A
- BIO-Topfen-Palatschinken** A,C,G
- BIO-Vanille-Zimtsauce G

Donnerstag



Tagesmenü 1

- Hühnerbouillon
- Vollkorn-Sternchen A
- Kabeljaufilet geb.** A,D
- BIO-Petersilkartoffeln
- Gurkensalat mit Rahm C,G,M



Tagesmenü 3 - vegetarisch

- BIO-Polentaherzen**
- Paprikarahmsauce A,G
- Röschengemüse natur
- BIO-Fruchtjoghurt G

Freitag



Tagesmenü 1

- BIO-Gemüsebouillon L
- mit Eierschöberl A,C
- BIO-Faschierter Braten** A,C,G
- BIO-Kartoffelpüree G
- BIO-Erbsen natur G



Tagesmenü 4

- BIO-Gemüsebouillon L
- mit Eierschöberl A,C
- BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne** A,G
- dazu Eisbergsalat
- BIO-Essig-Öl-Dressing

laktosefrei

vegetarisch

schweinefleischfrei

Dieses Angebot ist von der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (ÖGE) zertifiziert und entspricht den Vorgaben einer ausgewogenen Mittagsverpflegung.

Alle unsere Fische stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | | | |
|-----------------------------|------------------------|--------------|----------------|
| A = glutenhaltiges Getreide | E = Erdnuss | L = Sellerie | P = Lupinen |
| B = Krebstiere | F = Soja | M = Senf | R = Weichtiere |
| C = Ei | G = Milch oder Laktose | N = Sesam | |
| D = Fisch | H = Schalenfrüchte | O = Sulfite | |

www.gourmet-kids.at

50 % BIO-Anteil

